



#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

**BATIDORA DE ESPIRAL de 17 Kg con cubeta fija de 21 lt, especialmente indicada para masas blandas como pan, pizza y piada, versión monofásica y trifásica:**

- estructura de **acero inoxidable** de alto rendimiento recubierta con **pintura blanca resistente a los arañazos** ,
- partes en contacto con los alimentos ( **cubeta , tapa, espiral** ) en **acero inoxidable AISI 304**,
- **dimensiones del cuenco mm 360x210 - I 22**
- microinterruptor de seguridad en la tapa del depósito.

**MARCA CE**  
**HECHO EN ITALIA**

#### FICHA TÉCNICA

<b>alimentación eléctrica</b>	Monofase/Trifase
<b>potencia (KW)</b>	0,75
<b>ancho (mm)</b>	400
<b>profundidad (mm)</b>	630
<b>altura (mm)</b>	700

#### MODELOS DISPONIBLES

##### RTSK20-T



Entrega d 4 a 9 días

**BATIDORA DE ESPIRAL de 17 Kg con CUBO FIJO de lt. 21, TRIFASICO, V.400/3+N**

BATIDORA DE ESPIRAL de 17 Kg con Cabezal y CUBO FIJO de 21 litros, capacidad masa 17 kg, TRIFASICA, V 400/3, kW 0,75, peso 68 kg, dimensiones mm 400x630x700h

**RTSK20-M**



Entrega d 4 a 9 días

**BATIDORA DE ESPIRAL de 17 Kg con CUBO FIJO de lt. 21, MONOFÁSICO, V.230/1**

BATIDORA DE ESPIRAL de 17 Kg con CUBO de 21 litros, MONOFÁSICA, V 230/1, kW 0,75, peso 69 kg, dimensiones 400x630x700h mm

**RTSK20-TR2V**



Entrega d 4 a 9 días

**MEZCLADOR ESPIRAL 17 Kg con CUBO de lt. 21 - 2 VELOCIDADES, TRIFÁSICA, V.400/3+N**

BATIDORA DE ESPIRAL de 17 Kg con CUBO de 21 litros - 2 VELOCIDADES, TRIFÁSICA, V 400/3+N, kW 0,75/1,1, peso 74,5 kg, dimensiones mm 400x630x700h